

Circular del CIQ Shanghai para Reforzar el Control de Supervisión de Inspección y Cuarentena de los Productos de la Pesca Enfriados Importados

Fecha de publicación: 30 de mayo de 2014

Fuente: http://www.shciq.gov.cn/xxgk/tzgg/tzgg_746/201407/t20140703_38643.shtml

A todas las entidades que correspondan:

Debido a la mejora del nivel de consumo de nuestro país, en los últimos años ha aumentado rápidamente el volumen del comercio de importación de productos de la pesca enfriados. Los importadores deben conocer plenamente los riesgos relativos a la inocuidad e higiene de los productos de la pesca enfriados importados y prestar alta atención a la calidad e inocuidad de los mismos.

A fin de garantizar la inocuidad e higiene de los productos de la pesca enfriados importados y, sobre todo, de los productos de la pesca enfriados para ser consumidos crudos, se comunica lo siguiente sobre la importación de productos de la pesca enfriados en el puerto Shanghai:

1. Ítems obligatorios de examinación en la primera importación

Para los productos de la pesca enfriados que sean importados por primera vez, se deberá presentar a partir del 1 de julio de 2014 un "Informe de Exámenes" sobre los ítems listados en las normas nacionales de inocuidad alimentaria y en los otros requerimientos correspondientes, los cuales se encuentran en el **Anexo 1** (este anexo está sujeto a ajustes dinámicos).

Por "primera importación," se refiere a la primera importación por el puerto Shanghai de productos de la pesca enfriados cuya información del establecimiento productor extranjero, nombre del producto, marca del producto, procedimiento de producción de materias primas, exportadores extranjeros e importadores nacionales, etc., coincide totalmente.

El Informe de Exámenes podrá ser emitido por laboratorios oficiales extranjeros, instituciones de exámenes de tercera parte, laboratorio de la propia empresa o entidades chinas que hayan obtenido la acreditación para realizar exámenes sobre alimentos.

Para los productos de la pesca enfriados que no sean importados por primera vez, se podrá presentar al solicitar la inspección la copia del Informe de Exámenes que se presentó en la primera importación (con sello del importador).

El Informe de Exámenes que los importadores pudieran haber presentado antes del 1 de julio de 2014, conteniendo todos los ítems obligatorios de acuerdo a los requerimientos antes mencionados, podrá ser tomado en cuenta para la primera importación.

2. Estimular a las empresas a asumir su responsabilidad en materia de inocuidad alimentaria

2.1 Auditoría de los establecimientos productores extranjeros

Los importadores deberán elaborar un "Plan Anual de Examen de Productos de la Pesca Enfriados Importados" y examinar a los establecimientos extranjeros, y en base a los resultados de esta evaluación, seleccionar proveedores calificados.

Al firmar contratos comerciales, los importadores deberán exigir a los establecimientos productores extranjeros que realicen la producción de acuerdo a los requisitos de nuestro país y verificar principalmente la calidad e inocuidad durante el transporte, a fin de asegurar que los productos de la pesca enfriados que se exporten a China cumplen las normas nacionales de inocuidad alimentaria de nuestro país y los otros requerimientos correspondientes. Se podrá tomar como referencia el "Plan Anual de Auditoría" del **Anexo 2**.

2.2 Exámenes de los establecimientos. Los importadores deberán examinar a los productos de la pesca enfriados importados, a fin de asegurar que cumplen las normas nacionales de inocuidad alimentaria de nuestro país y los otros requerimientos correspondientes. Deberán presentar a las instituciones de inspección y cuarentena portuarias el Informe de Exámenes de los ítems principales

(Ver Anexo 1) de cada cargamento de productos de la pesca enfriados importados, junto con los otros documentos de solicitud de inspección.

2.3 Los importadores que puedan asumir activa y positivamente la responsabilidad sobre la inocuidad alimentaria arriba mencionada de los productos de la pesca enfriados importados podrán depositarlos en las cámaras frigoríficas aprobadas por el CIQ Shanghai, antes de obtener el Certificado de Inspección y Cuarentena de Cargamentos Importados. Además, el CIQ Shanghai creará las condiciones necesarias para facilitar el comercio de productos de la pesca enfriados importados.

Los importadores que no hayan asumido activa y positivamente la responsabilidad sobre la inocuidad alimentaria antes mencionada, deberán depositar los productos de la pesca enfriados que importen en las cámaras frigoríficas registradas bajo la supervisión de la autoridad portuaria, antes de obtener el Certificado de Inspección y Cuarentena de Cargamentos Importados.

3. Plantas frigoríficas Registradas de Productos de la Pesca Enfriados Importados

En la página web del CIQ Shanghai se publicará el “Listado de Plantas Frigoríficas Registradas de Productos de la Pesca Enfriados Importados” que hayan sido verificadas y aprobadas por el CIQ Shanghai. El procedimiento de solicitud de registro se encuentra en la columna “Supervisión de Inocuidad de Alimentos y Cosméticos” de la página web del CIQ Shanghai.

4. Mejorar la administración de la trazabilidad de los productos

De acuerdo a la Ley de Inocuidad Alimentaria de China y los reglamentos de implementación, los importadores deberán realizar prontamente el “Registro de Importación” después de la importación y el “Registro de Comercialización” después de la comercialización.

Los importadores deberán establecer el sistema de trazabilidad y retiro de productos importados, a fin de asegurar que cuando surjan problemas de calidad e inocuidad de los mismos, podrán retirar a tiempo todos los productos importados y comercializados.

Los importadores deberán completar prontamente los registros de importación y comercialización en el Sistema de Muestreo y Flujo de Alimentos Importados de Origen Animal.

Si los importadores detectan incumplimientos, deberán informarlos a las instituciones de inspección y cuarentena y retirarlos inmediatamente para evitar cualquier impacto y proteger la salud de los consumidores.

5. Supervisión de inspección y cuarentena

5.1 Administración de registro. Las instituciones portuarias de inspección y cuarentena orientarán a los importadores a desarrollar sus propios planes de inspección y exámenes y realizarán la administración de registro de los importadores. El CIQ Shanghai realizará periódicamente la comprobación de los establecimientos registrados y cancelará el registro de los no calificados.

5.2 Administración de supervisión de registro de importación y comercialización. El CIQ Shanghai supervisará periódicamente el registro de importación y comercialización de los importadores, de acuerdo a los reglamentos correspondientes.

5.3 Administración de incumplimientos. Si surgen tres incumplimientos en distintos establecimientos productores extranjeros de un mismo importador en el mismo año, o dos incumplimientos en un mismo establecimiento productor extranjero en un mismo año, se cancelará el registro del importador o del establecimiento productor extranjero.

El registro podrá recuperarse cuando el establecimiento correspondiente tome medidas eficaces que hayan sido evaluadas y aprobadas por las instituciones de inspección y cuarentena. No serán considerados los casos de incumplimiento detectados por los mismos establecimientos, pudiendo retirar prontamente los productos para evitar cualquier incidente.

5.4 Si los productos de la pesca enfriados causan incidentes graves de enfermedades transmitidas por alimentos o incidentes de inocuidad alimentaria, se eliminará del registro a los importadores involucrados y, en los casos más graves, tendrán que asumir las responsabilidades legales.

La presente Circular entrará en vigencia partir de la fecha de publicación.

Anexo 1 “Ítems de Exámenes de Productos de la Pesca Enfriados importados”

Anexo 2 “Procedimiento recomendado a los importadores para la auditoría de los establecimientos productores extranjeros de productos de la pesca enfriados importados”

Anexo 1

Ítems de Exámenes de Productos de la Pesca Enfriados Importados durante la Primera Importación

项目属性 Item category	检测项目 item detection
理化项目 Physical and chemical projects	铅 lead
理化项目 Physical and chemical projects	无机砷 inorganic arsenic
理化项目 Physical and chemical projects	甲基汞 Methylmercury (when the total amount of mercury is not exceed the maximum of Mehylmercury, it is not necessary to detect methylmercury; otherwise, the methylmercury need to detect again.当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。)
理化项目 Physical and chemical projects	镉 Cadmium
理化项目 Physical and chemical projects	铬 Chromium
贝类毒素 shellfish toxicity	麻痹性贝类毒素 saxitoxin (仅贝类适用 only applicable on shellfish)
贝类毒素 shellfish toxicity	腹泻性贝类毒素 Diarrhetic Shellfish Poisons (仅贝类适用 only applicable on shellfish)
理化项目 Physical and chemical projects	结晶紫、隐形结晶紫 Crystal violet, invisible crystal violet
理化项目 Physical and chemical projects	孔雀石绿、隐形孔雀石绿 Malachite green, malachite green is invisible
放射性检测 radioactive detection	碘 iodine 131 (only applicable on the aquatic products from Japan 仅日本水产品适用)
放射性检测 radioactive detection	铯 caesium 137 (only applicable on the aquatic products from Japan 仅日本水产品适用)
微生物项目 microorganism projects	单增李斯特菌 Listeria monocytogenes
微生物项目 microorganism projects	副溶血性弧菌 Vibrio parahemolyticus
微生物项目 microorganism projects	霍乱弧菌 Vibrio cholerae
微生物项目 microorganism projects	肠杆菌科 Enterobacteriaceae
镜检 Microscopy	寄生虫 parasite

Items que deben ser controlados independientemente por cada empresa

项目属性 Item category	检测项目 item detection
贝类毒素 shellfish toxicity	麻痹性贝类毒素 saxitoxin (仅贝类适用 only applicable on shellfish)
贝类毒素 shellfish toxicity	腹泻性贝类毒素 Diarrhetic Shellfish Poisons (仅贝类适用 only applicable on shellfish)
理化项目 Physical and chemical projects	结晶紫、隐形结晶紫 Crystal violet, invisible crystal violet
理化项目 Physical and chemical projects	孔雀石绿、隐形孔雀石绿 Malachite green, malachite green is invisible
放射性检测 radioactive detection	碘 iodine 131 (only applicable on the aquatic products from Japan 仅日本水产品适用)
放射性检测 radioactive detection	铯 caesium 137 (only applicable on the aquatic products from Japan 仅日本水产品适用)
微生物项目 microorganism projects	单增李斯特菌 Listeria monocytogenes
微生物项目 microorganism projects	副溶血性弧菌 Vibrio parahaemolyticus
微生物项目 microorganism projects	霍乱弧菌 Vibrio cholerae
微生物项目 microorganism projects	肠杆菌科 Enterobacteriaceae
镜检 Microscopy	寄生虫 parasite

Anexo 2

Procedimiento Recomendado para la Auditoría de Establecimientos Productores Extranjeros de Productos de la Pesca Enfriados Importados

1. De acuerdo al estado de importación de productos de la pesca enfriados importados, si no ha habido productos descalificados en un año y es estable la calidad de los productos, los importadores podrán solicitar a las instituciones de inspección y cuarentena la autorización para realizar sus propios exámenes de los establecimientos productores extranjeros, los cuales deberán ser acordados en los contratos comerciales.
2. Los importadores llenarán el “Formulario de Solicitud de Auditoría de Establecimientos Productores Extranjeros de Productos de la Pesca Enfriados Importados”, en el cual se propone adjuntar los siguientes documentos, por ejemplo, Sistemas Administrativos de Calidad e Inocuidad de Productos de la Pesca Enfriados Importados (que incluyen sistema de registro de importación y comercialización, trazabilidad de productos descalificados y sistemas de retiro y tratamiento, etc.), organigrama de la empresa y del departamento responsable de productos de la pesca enfriados y sistemas administrativos de rutina tales como responsabilidades de distintos puestos, etc. Además, se deberá presentar copia de la Licencia de Funcionamiento, copia del Certificado del Código de Organizaciones e Instituciones, Carné de Identidad del Representante Legal de la empresa (copia), certificados de calificación de importación y exportación, por ejemplo, Formulario de Registro de Operadores de Comercio Exterior (copia).
3. Los importadores deberán realizar seriamente sus propios exámenes a los establecimientos productores extranjeros y llenar el Formulario de Exámenes a Establecimientos Productores Extranjeros de Productos de la Pesca Enfriados Importados, en el cual se propone adjuntar los siguientes documentos:
 - 3.1 Documentos de aprobación de las autoridades del país o región donde se encuentra el establecimiento extranjero, supervisión de las autoridades del país o región a los establecimientos productores y el procedimiento de emisión de certificados sanitarios;
 - 3.2 Sistema administrativo de calidad e inocuidad de producción de productos de la pesca enfriados del establecimiento productor extranjero y los documentos correspondientes, plano de la fábrica y de los depósitos, plano de la planta de producción, plano de flujo de personal, plano de flujo de materiales, diagrama de flujo de producción, fotos de los pasos claves del procedimiento de producción y reportes de análisis de la calidad del agua que se usa en la producción, etc.
3. Documentos de control de calidad de acuicultura de las granjas, planos y fotos de color de las granjas de cría (que incluyen el panorama de la granja, piletas de cría, farmacia y sala de piensos, etc.), lista de uso de drogas y piensos y reportes de exámenes de calidad del agua de cría, etc.
4. Permisos de Captura de los barcos de captura marítima, explicaciones sobre las zonas de captura, procedimientos de control de transporte de los barcos de captura y fotos color de los barcos de captura y de los equipos principales.

Formulario de Auditoría a Establecimientos Productores Extranjeros de Productos de la Pesca Enfriados Importados

Destinatario de los alimentos importados							
Dirección				Código Postal			
Persona de Contacto				Contactos			
Detalles sobre los Productos de la Pesca Enfriados Importados							
Nº	Nombre del Establecimiento Productor Extranjero	Número de Registro	Cantidad de Granjas de Cría	Nombre del Producto	Especificaciones	Cargamentos Importados/ Peso (t)/ Monto (10 mil USD) del Año Anterior	Observaciones

Nuestra empresa se compromete a que toda la información arriba mencionada es verdadera y válida y asumiremos las responsabilidades por el impacto negativo que cause la información falsa.

Firma del Representante Legal de la Empresa

Sello de la Empresa

Fecha de solicitud:

Traducción no oficial

Anexo

Formulario de Auditoría a Establecimientos Productores Extranjeros de Productos de la Pesca Enfriados Importados

Nombre de la empresa:

Fecha de comprobación:

Dirección:

Teléfono (con código de la zona):

Fax:

Persona de contacto:

Correo electrónico:

Elementos de evaluación	Nº	Ítems Importantes de Evaluación	Ítems de Evaluación	Resultados de Evaluación			Registro de Resultados
				Cumplido	No cumplido	No apto	
1. Estado de establecimiento del sistema administrativo de calidad del establecimiento productor	1	Aptitud, adecuación y eficacia del sistema administrativo de calidad	Aptitud del sistema administrativo de calidad del establecimiento con las características de sus productos				
			Proceso necesario de la administración de calidad y el nivel de identificación de su implementación				
			Estado de obtención o realización de las políticas y metas de calidad				
	2	Estado de certificación del sistema administrativo de calidad	Si el establecimiento ha obtenido certificaciones tales como HACCP, ISO 2000 y GMP, etc.				
	3	Control de documentos y registros	Proceso de control de establecimiento de documentos y registros y la implementación es eficaz.				

2. Control administrativo de proveedores	4	Métodos de evaluación de proveedores	Estado de establecimiento del sistema de evaluación de proveedores				
			Solicitar catálogo de proveedores y revisar en forma de muestreo archivos de los proveedores calificados para verificar si los proveedores cumplen con los requerimientos del sistema de evaluación.				
	5	Administración de rutina de proveedores	Estado de las medidas administrativas de rutina del sistema de evaluación de proveedores.				
			Revisar en forma de muestreo el archivo de proveedores calificados para verificar el estado de la administración necesaria de rutina de los proveedores.				
			Revisar en forma de muestreo el archivo de un proveedor cancelado para verificar el estado del sistema de cancelación de				

			proveedores.				
3. Condiciones de producción y control de procedimiento de producción de los productos para exportación	6	Estado de las instalaciones y maquinarias necesarias para la producción	Si los lugares de producción, inspección y depósito de los productos cumplen con los requisitos higiénicos.				
			Si los equipos necesarios para la producción responden a las necesidades				
	7	Control del procedimiento de producción	Si se ha elaborado una Guía de Pasos Claves de Producción.				
			Si el control de parámetros de producción que se chequea <i>in situ</i> coincide con la Guía.				
			Si están establecidos los puntos críticos de control (CCP). Estado de comprobación y corrección de los puntos críticos de control.				

4. Estado de auto exámenes y auto control del establecimiento	8	Calificación del laboratorio propio	Si ha obtenido la acreditación de las instituciones de acreditación y si ha obtenido certificados. (Si no tiene laboratorio propio, debe presentar los documentos de calificación de los laboratorios externos)				
5. Control de inspección de productos	9	Inspección de productos	Si está elaborada la norma de inspección y recepción de materias primas, productos semiprocesados y productos terminados.				Frecuencia de inspección:
			Revisar en forma de muestreo tres reportes de exámenes para verificar el estado de implementación de la norma de inspección y recepción de materias primas, productos semiprocesados y productos terminados.				

6. Control de productos descalificados	10	Control de productos descalificados	Si está establecido el control de documentos sobre productos descalificados.				
			Si se identifican los productos descalificados cuando se los detecta.				
			Si los productos descalificados están depositados en una zona independiente que está identificada.				
	11	Prevención de productos descalificados	Si se analiza la causa cuando se detectan productos descalificados. Sin son adecuados los análisis.				
			Si se han elaborado e implementado medidas de corrección y prevención de la descalificación. Si se ha mantenido registro al respecto.				
			Si ha realizado comprobación a las medidas tomadas. Si se ha hecho el registro al				

			respecto. Si la comprobación es suficiente.				
			Si se han elaborado condiciones de recepción y liberación. Si estas condiciones pueden ser plenamente satisfechas.				
7. Administración de stock	12	Administración del depósito de materias primas	Confirmar si la cuenta coincide con las existencias físicas				
			Verificar si el depósito de las materias primas está clasificado por zonas identificadas, si la acumulación de las materias y las condiciones de depósito coinciden con lo requerido por los productos.				
			Confirmar si el ingreso de las materias primas en el depósito se relaciona eficazmente con los resultados de exámenes de ingreso y se relacionan eficazmente la salida de los materiales con el plan				

			de producción.				
	13	Depósito de productos terminados	Si el depósito de productos terminados del establecimiento puede satisfacer las condiciones de almacenaje requeridas por los productos.				
			Si la ubicación y la identificación de los productos cumplen con las disposiciones correspondientes.				
			Revisar en forma de muestreo un registro más nuevo de salida de almacén de productos exportados a China para confirmar si se relaciona claramente con el contrato.				
8. Salud del personal	14	Sistema administrativo de salud	Si está establecido el sistema administrativo de la salud del personal.				
	15	Registro administrativo de salud	Si está establecido el registro administrativo de la salud del personal.				

Traducción no oficial

Observaciones

Si hay ítems no aplicables, explicar los motivos.

Resultado de la evaluación:

Aprobado

No aprobado.

Jefe del grupo (firma)

Representante del establecimiento (firma):

Firma de miembros del grupo:

Fecha: